

## Vegetarer mindre udsat for kræft

18. marts 2009, Jyllands-Posten, Sektion 2 (Puls), Side 1, METTE VOLANDER..., 323 ord, Id: e172b2cb

En stor britisk undersøgelse viser, at **vegetarer** rammes betydeligt mindre af kræft end kødspisere. Dog er grøntsagsspisere stik imod al tidligere forskning mere udsatte for tyk-og endetarmskræft.

En undersøgelse af knap 53.000 britiske mænd og kvinder viser for første gang, at **vegetarer** er betydeligt mindre udsatte for at blive ramt af de fleste store kræftsygdomme end kødspisere.



Kun tyk-og endetarmskræft er folk på grøntsagskost meget overraskende mere eksponeret for end folk, der sværger til kød i moderate mængder.

Det skriver BBC News på baggrund af en artikel, som et britisk forskerhold netop har offentliggjort i tidsskriftet American Journal of Clinical Nutrition. Lederen af studiet er den anerkendte professor i epidemiologi ved University of Oxford Tim Key.

### Vegetarer lever sundere

»Vores resultater tyder på, at kræft er mindre udbredt blandt **vegetarer** og fiskespisere, og det vil vi nu dykke nærmere ned i,« siger Tim Key til BBC.

At **vegetarer** har mindre risiko for at blive ramt af de værste kræftsygdomme som lunge-, bryst-, prostata-og æggestokskræft kommer ikke bag på afdelingsleder og overlæge Anne Tjønneland fra Kræftens Bekæmpelse.

»Andre studier har vist, at **vegetarer** generelt har en mere sund livsstil med mindre røg, mindre alkohol og mindre overvægt end kødspisere.

Vi ved fra anden forskning, at det er summen af forskellige livsstilsfaktorer - mere end en enkelt ting som kosten - som påvirker vores risiko for kræft,« siger den danske kræftekspert.

Lidt af en sensation

Den anden af Oxford-analysens hovedkonklusioner er til gengæld helt ny for Anne Tjønneland - og forskerne selv. For stik imod al hidtidig viden er **vegetarer** tilsyneladende

ikke mindre, men mere i risikozonen for at få tyktarms-og endetarmskræft, end kødspisere er.

»Det er en mindre sensation, men måske skyldes forskellen, at de britiske **vegetarer** ser ud til at drikke mindre mælk end kødspiserne.

For det er kendt, at kalciummet i mælken beskytter mod tyk-og endetarmskræft,« siger Anne Tjønneland.

Ifølge Oxford-holdet understøtter den nye undersøgelse det store behov for yderligere forskning i sammenhængen mellem kost og kræft, selv om den slags studier ifølge forskerne »er utroligt vanskelige« at føre pålideligt ud i livet på mennesker.

mette.volander@jp.dk

---

**Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.**

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

**Videreformidling**

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

## Interview: Kvinder er smukkeste til hverdag

2. oktober 2009, Jyllands-Posten, Sektion 8 (VIVA), Side 18, Tekst Anna Rossman Thejsen..., 613 ord, Id: e1b2a765

Helge Adam Møller serverede engang bøf og cocktail på en date. Hvorefter daten afslørede, at hun var **vegetar** og ikke drak stærk spiritus!

Når du siger kvinde, tænker jeg På smukke kvinder som Julia Roberts, Iben Hjejle og Helena Christensen. Det er nok ikke så politisk korrekt, men det er faktisk dem, jeg tænker på først.

Første gang, det gik op for mig, at der er forskel på mænd og kvinder, var Bortset fra den lille forskel, som jeg opdagede som toårig, så er det nok ikke gået op for mig endnu. Lige bortset fra, at kvinder er kønnere, blødere og indimellem sværere at forstå.

Når du siger kvinder og politik, tænker jeg På Margaret Thatcher, Golda Meir og Ritt Bjerregaard. Stærke, handlekraftige politikere, men vel ikke specielt kendt for at være politikere med særligt bløde og kvindelige holdninger.

Der er nogle, der mener, at hvis vi fik flere kvindelige politikere, ville vi få flere bløde værdier i politik. Det er de tre i hvert fald ikke bevis på.

Et godt råd til kvinder er..

At de skal beholde den samme pæne frisure som til daglig, når de går til fest. Mange kvinder går til frisøren og får lavet en eller anden meget kunstfærdig, særpræget frisure, der stritter til alle sider. De ser sgu meget sødere ud til hverdag.

Min sjoveste oplevelse med en kvinde Med Pernille Sams. Det var engang i 1990'erne, hvor hun stadig var folketingsmedlem.

Jeg var holdkaptajn på Fangerne på Fortet og satte et superhold af stærke mænd i topform.

Pernille Sams var holdets eneste "amatør".

Mens vi andre på holdet var ude at løbe 10 km og gik i fitnessrum inden tv-optagelserne, gik Pernille Sams i baren med Claus Meyer fra det andet hold og drak vin. Og Pernille



Sams var den eneste af os, der endte med at klare alle opgaver med bravour.

Min pinligste oplevelse med en kvinde Det var for en del år siden, da jeg inviterede en køn pige på middag i Næstved. Først serverede jeg en Manhattan-cocktail for hende, så en stor grillstegt bøf med bagt kartoffel og uden salat.

Så afslørede hun, at hun var **vegetar** og ikke brød sig om stærk spiritus. Men jeg rundede middagen af med jordbær, og det kunne hun heldigvis godt lide. Og hun ville da heldigvis gerne se mig igen.

Jeg føler mig allermest maskulin, når Mine to piger på 13 og 15 år siger, »det må du klare, farmand«. Det kan være alt fra at fange en edderkop til, hvis de har problemer med en stil. Så føler jeg mig virkelig som manden i huset.

Jeg elsker at have kvinder i mit liv, fordi Det får mig til at føle mig som en rigtig mand. Det holder vi mænd af.

Vi skal bare have ros, så er der ikke grænser for, hvad vi gør for kvinder.

Den første gang jeg var forelsket..

Den rigtige store, håbløse til op over begge ører-forelskelse var i en pige, jeg mødte i 1964 i studenterforeningen.

Kort efter, vi havde mødt hinanden, kørte vi i min MGB-sportsvogn til Paris i løbet af en nat, sov to timer på en vinmark og ankom næste morgen til byen. Det var fem fantastiske og romantiske forårsdage i Paris.

Det smukkeste, en mand kan gøre for en kvinde, er At blive far til hendes børn! Hvilken kvinde beundrer du mest? Jeg kunne jo sige Margaret Thatcher eller Dronning Margrethe. Men dem kender jeg ikke godt nok. Så det må blive min mor.

Hun voksede op med otte søskende. Blev student i 1930'erne - en sensation for kvinder dengang. Var folketingsmedlem i 17 år, opdrog sine fire børn og var på arbejdsmarkedet hele tiden. Hun besteg Den Kinesiske Mur som 85-årig og kørte bil, til hun var 89 år. Det var en mor med krudt i. V.

- Helge Adam Møllers første rigtig store, håbløse forelskelse var i en pige, han mødte i 1964 i studenterforeningen. Kort efter tog de til Paris sammen...

---

**Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.**

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal

slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

### Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

## Velkommen i oksens år

26. januar 2009, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 13 (Udland), JES RANDRUP Jyllands-Postens korrespondent ..., 923 ord, Id: e160eb0c

Kinesisk nytår: Oksens år giver gode chancer for at opnå en klimaaftale i København, spår en kinesisk fengshuiekspert, der opfordrer til refleksion og vægttab i et år uden økonomiske lyspunkter.

Hongkong

MORGENAVISEN  
Jyllands-Posten



Allerede inden det første spørgsmål er stillet, er Raymond Lo gået i gang med at opremse en række kosmiske elementer inden for kinesisk astrologi. Ét af dem er den tidligere amerikanske vicepræsident og klimaforkæmper Al Gore.

»Al Gore er en ledende figur i år. På grund af hans fødselsdato harmonerer han godt med dette års dobbelte jordelement,« siger fengshui-mester Raymond Lo, én af Hongkongs bedst kendte eksperter udi den traditionelle kinesiske lære om elementernes rasen.

»Al Gore vil have bedre held i år, og vi vil se mere samarbejde omkring den globale opvarmning i 2009.«

Betyder det, at vi vil få en klimaaftale i København til december?

»Ja, det skulle der være gode chancer for,« siger Raymond Lo uden dog dermed at have afgivet noget decideret løfte.

Ifølge kinesisk kosmologi domineres energierne i et givet år af to elementer, og i oksens år er begge elementer jord. Lige som i 2008 er den skabende yin-kraft også i år stærk, og Raymond Lo siger, at det betyder et gunstigt år for naturrelaterede og harmoniske aktiviteter: meditation, barnefødsler og altså klimaaftaler.

»Sidste år var elementet yin-ild, og der var masser af lidenskab. I år er det yin-jord, og frugten høstes. Billedet på dette år er en have et sted for harmoni, afslapning og fred. Jordelementet handler faktisk også om meditation, hvor man lærer af tidligere tiders fejltagelser. Så alt i alt kan vi forvente et mindre turbulent år, hvor vi vil se mindre aggression og færre krige end i tidligere år,« vurderer mesteren.

Skal man tro Raymond Lo giver den større harmoni dog kun ringe håb for de finansielle markeder og for økonomien i det hele taget en forudsigelse, der selv for en lægmand må siges at være relativt risikofri. Men Mester Lo begrundet sin forudsigelse i fraværet af en stærk, skabende kosmisk kraft.

»Vi mangler stadig energien fra elementet ild, og dermed er det svært at se, hvor optimismen skal komme fra. Så vi kan ikke forvente nogen økonomisk opdrift endnu, og især anden halvdel af året vil være svag,« siger mester Lo.

Nytårsforsætternes år

Bedre er det at trække sine penge ud af markedet, lære af sine fejltagelser, og i fred og ro spekulere over, hvad man kan gøre bedre. Det betyder dog ikke, at man fysisk skal ligge på den lade side i oksens år.

Raymond Lo tilråder, at man sætter sig nogle nytårsforsætter, som man ikke tidligere har kunnet holde.

»Elementerne gør det nemt at overholde sine nytårsforsætter, og i det hele taget er det et godt år for en ny start. Det har vi allerede set med indsættelsen af Obama som USA's nye præsident,« siger Raymond Lo, der også henviser til, at Folkerepublikken Kina blev oprettet for 60 år siden i et oksens år med præcist de samme elementer.

»På grund af fraværet af elementet ild er dette år godt for at komme i form, og det er særlig gunstigt, hvis man vil tabe sig,« vurderer han.

Trods årets to jordelementer fraråder Raymond Lo dog visse jord-relaterede aktiviteter. Året betragtes som ugunstigt for bjergbestigere og for ørkenvandring. Det gælder især for personer, der er født i oksens år.

»Men generelt er mange mennesker ikke klar over, om oksens tegn er indeholdt i deres fødselsdato. Det drejer sig ikke kun om, i hvilket år man er født, men også om datoen og tidspunktet for ens fødsel,« siger mesteren, der også advarer om et hårdt år for personer født i gedens og hundens år, fordi disse to dyr har et dårligt forhold til oxen.

»For disse personer vil det være en god idé at anskaffe en rotte-amulet,« siger Raymond Lo, der endelig anbefaler læsere med et nordvendt soveværelse at beskytte sig.

»Fengshui er ikke god mod nord i år, så man bør hænge en mønt eller et andet stykke metal op i nordlig retning.«

Fakta: Kinesisk nytår

Kinesisk nytår I år begynder det kinesiske nytår den 26. januar og slutter den 13. februar 2010. Ifølge den kinesiske kalender skriver vi år 4706.

Kalenderen:

- Hvert år styres af et af 12 dyr.
- Er baseret på månens cyklusser.
- Dateres til 2600 f.Kr., da kejser Emperor Huang Ti introducerede den første cyklus i dyrekredsen
- Oksen udgør det andet tegn i dyrekredsen.

Personer der er født i oksens år, er:

- Venlige, omsorgsfulde, logiske, positive og fyldt med sund fornuft, og har begge fødder solidt plantet på jorden.

Oksens år:

- Velstandens tegn gennem styrke og hårdt arbejde. Oksen er tålmodig, utrættelig i sit arbejde, kan klare modgang uden at beklage sig.

Godt for:

- Klimaet, meditation, samarbejde og barnefødsler.

Dårlig for:

- Finanssektoren. For personer, der er født i gedens år (f.eks. 1967, 1979, etc.) og hundens år (f.eks. 1970, 1982, etc.).

Fakta: Fengshui

(Udtales "fång-shwæi")

Ordet er en kombination af de to tegn for vind (feng) og vand (shui) og er den kinesiske lære om kosmos.

Fengshui baserer sig på de 5 elementer og 12 dyretegn i den traditionelle kinesiske kalender.

De fem elementer er jord, træ, vand, ild og metal.

Hvert år tilhører et af de 12 dyretegn.

Fengshui-metoden bruges

stadig af mange kinesere til at bestemme placeringer af bygninger, indgangsdøre, vinduer, samt til indretning af private boliger og kontorer.

Den traditionelle kinesiske

kalender følger en cyklus

på 60 år.



\* I dag begynder det kinesiske nytår.

\* Der er udsigt til et år med mindre aggression og færre krige end tidligere år.

Citat

*Fengshui er ikke god mod nord i år, så man bør hænge en mønt eller et andet stykke metal op i nordlig retning.*

Raymond Lo, , fengshui-mester

- Dyreværnsaktivister i Manilas kinesiske kvarter benytter det kinesiske nytår og indgangen til oksens år til at opfordre folk til at blive **vegetarer**. Foto: Pat Roque/AP

---

**Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.**

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

**Videreformidling**

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

## Farvel til den røde bøf?

31. oktober 2009, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 16 (Udland), HEIDI PLOUGSGAARD Jyllands-Postens korrespondent..., 509 ord, Id: e1be2177

**Britisk klimaguru bag Sternrapporten opfordrer kødspisere til at blive **vegetarer** for at redde planeten.**

LONDON Befolkninger jorden rundt er nødt til at opgive bøffen, lammekøllen og flæskestegen for at standse klimaforandringerne.

Advarslen kommer fra klimaguru lord Stern, manden bag Sternrapporten fra 2006, som var med til at ændre verdensopinionen i klimadebatten.



Rapporten slog for første gang fast, at konsekvenserne af stigende vandstand i verdenshavene og naturkatastrofer ville være dyrere at håndtere, end hvis samtlige lande brugte 1 pct. af bruttonationalproduktet på at reducere udledningen af CO<sub>2</sub>.

Nu siger Stern, at det ikke er nok at begrænse brugen af fossile brændstoffer. Det er også nødvendigt skære kraftigt ned på produktionen af kød, fordi køer, grise og får lægger beslag på værdifuldt land og prutter og bøvser store mængder metan, der er 23 gange mere kraftfuld som drivhusgas end kuldioxid.

»Kødproduktion er en ødsel måde at bruge vand og skaber drivhusgasser. Det lægger et enormt pres på verdens ressourcer. En vegetarisk diæt er langt bedre,« siger lord Stern til Sunday Times.

Socialt uacceptabelt

Han forudser også, at kødelskere kommer til at ændre kosten -hvad enten de ønsker det eller ej.

En succesrig klimaaftale i København vil gøre det dyrere at producere kød og dermed at spise kød. Den vil samtidig øge fokus på, hvor meget det skader klimaet og gøre røde bøffer socialt uacceptable på samme måde, som spirituskørsel er blevet det igennem årene.

»Det er vigtigt, at folk tænker over konsekvenserne af deres handlinger, og det inkluderer, hvad de spiser,« siger Stern, der i dag er professor ved London School of Economics (LSE): »Jeg er 61 år, og mine holdninger til at drikke og køre har, siden jeg var ung, ændret sig dramatisk. Folk ændrer holdninger efter, hvad der er ansvarligt, og man vil i stigende omfang stille flere spørgsmål omkring CO2-udledning fra maden.« Ifølge FN's fødevare-og landbrugsorganisation FAO kan kødproduktion kædes sammen med 18 pct. af den globale CO2-udledning, hvilket inkluderer fældning af skove for at sikre græsningsarealer til kødkvæg. Det kræver rundt regnet 10 kg grøntsager at producere et kg kød.

Med andre ord ville fem personer kunne spise sig mæt i grøntsager, hver gang en person spiser sig mæt i kød, ligesom der ville være korn og soja nok til at sikre mad til 25 mio. mennesker hver dag, hvis amerikanerne skar 5 pct.

ned på deres kødforbrug.

CO2 fra hunden

Stern er ikke den første, som har påpeget, at vi skal ændre vores levevaner radikalt og måske også på andre måder.

To miljøforkæmpere fra New Zealand udgav tidligere på året bogen "Time to Eat the Dog" (Skal vi spise hunden), hvori de argumenterer for, at CO2-udledningen ved at have hund er ligeså stor som at køre 10.000 km i en 4,6 liters SUV.

En gennemsnitlig hund spiser 164 kg kød og 95 kg korn om året, hvilket svarer til udbyttet fra en mark på størrelse med en fodboldbane.

Ikke desto mindre vokser verdens forbrug af kød stadig, og FN vurderer, at det i midten af dette århundrede vil være dobbelt så stort som i dag, med mindre folk ændrer på, hvad de putter i munden.

heidi.plougsaard@jp.dk

- En succesrig klimaaf tale i København vil øge fokus på, hvor meget kødproduktion skader klimaet og dermed være med til at gøre den røde bøf socialt uacceptabel på samme måde, som spirituskørsel er blevet det. Arkivfoto: Jackie Johnston/AP
- Lord Stern: Det er nødvendigt at skære ned på kødproduktionen.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

### Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

MORGENAVISEN  
Jyllands-Posten

## Supernem grøn risotto

31. oktober 2009, Jyllands-Posten, Sektion 2 (Puls), Side 6, FRA JAMIE OLIVERS OPSKRIFTSBOG ..., 518 ord, Id: e1be2861

Jamie: Det tager tid at lave en god risotto, men det er umagen værd. Her er opskriften på en nem risotto, der tilmed smager af noget. Spar endelig ikke på parmesanen. Hvis man selv er **vegetar** eller får gæster, der er det, kan man blot udelade pancettaen.\*.

4-6 personer Forberedelsestid: 10 min.

Tilberedningstid: 30 min.



Kalorieindhold pr. portion (ved 4 personer): 578 Fedtindhold pr. portion (ved 4 personer): 17 g 1,5 l hønse-eller grønsagsfond Et par klatter smør 4 skiver pancetta i små tern 1 finthakket lille løg 1 finthakket stilk bladselleri 1 lille håndfuld frisk bredbladet persille; stilke og blade hakkes 1 finthakket frisk rød chili uden kerner 400 g risottoris 1 lille glas hvidvin 3 finthakkede courgetter Havsalt og sort peber 2 håndfulde grofthakket spinat 1 lille håndfuld grofthakkede fennikelblade (kan udelades) 2 store håndfulde friskhakket parmesanost Varm fonden i en kasserolle og hold den varm. Kom et par klatter smør i en anden kasserolle, og lad pancettaen stege, indtil den er gylden. Tilsæt løg, bladselleri, persillestilke (gem bladene til senere) og chili. Dæmp varmen og lad ingredienserne simre i 10 min., indtil de er bløde. De må ikke tage farve.

Tilsæt ris og rør grundigt. Efter et minuts tid bliver risene næsten klare - da tilsættes hvidvinen, og der røres grundigt.

Hæld nu en stor skefuld varm fond ned i risen og et drys salt.

Dæmp varmen, så risene lige netop simrer, og lad dem simre, indtil væden er opsuget. Bliv ved med at tilsætte fond lidt efter lidt, men rør grundigt imellem hver skefuld, og lad væden blive opsuget for hver skefuld, der tilsættes. Det tager ca. 20 minutter.

Når der er ca. et par skefulde fond tilbage, hældes courgetteternene i fonden, hvorefter fond og courgettetern tilsættes risene lidt efter lidt, indtil væden er opsuget. Bliv ved med at røre, indtil risen er tilpas blød, men stadig har lidt bid. Krydr med salt og friskkværnet sort peber, og tag risen fra varmen.

Rør spinat, en klat smør, persilleblade, fennikel og det meste af parmesanen i. Læg låg på kasserollen og lad den stå i to minutter.

Drys resten af parmesanen over risottoen, og server den sammen med braiseret julesalat til (se opskriften på modsatte side).

\* Pancetta: italiensk specialitet i form af tørsaltet brystflæsk.

## BRAISERET JULESALAT

4-6 personer Forberedelsestid: 5 min.

Tilberedningstid: 1 time Kalorieindhold pr. portion (ved 4 personer): 79 Fedtindhold pr. portion (ved 4 personer): 8,5 g 6 julesalathoveder Ekstra jomfruolivenolie Havsalt og friskkværnet sort peber Saft af 1 citron Varm ovnen op til 170 grader. Fjern evt. misfarvede blade på salathovederne, og del derefter hovederne på langs. Læg dem side om side i en bradepande med skærefladen opad. Dryp omhyggeligt med olivenolie, og krydr med salt og peber. Læg stannioler over (stanniolen skal slutte tæt om fadet), og stil fadet i ovnen i 45 minutter. Tag det ud, pres citronsaft over salathovederne, og stil fadet tilbage i ovnen i

endnu 15-20 minutter. Ved serveringen dryppes noget af væden fra fadet over de halverede salathoveder.

Fakta: Ugens fif

Jeg kunne godt tænke mig at servere kanin, men hvordan tilbereder jeg den? Kaninragout går man ikke fejl af. Få slagteren til at dele kaninen i mindre stykker, vend dem i mel, brun dem i smør og lad dem simre sammen med løg, gulerod, bladselleri, hvidløg og krydderurter, f. eks.

rosmarin og timian. Øl og vin passer godt til retten. Cider ligeledes.

---

**Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.**

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

**Videreformidling**

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

## Ærlig snak på tallerkenen

4. april 2009, Jyllands-Posten, Sektion 8 (House), Side 27, 162 ord, Id: e178a1ea

Makaber humor. Politisk vid. Iskold registrering.

Man kan sætte mange mærkater på keramiker Anna Olivia Kristiansens tallerkenrækker.

Hun er kendt for sine grisetallerkener, der enkelt og nøgternt fortæller om svinets produktionsform.

Tegninger på tallerkenen viser episoder fra den manuelle inseminering og ender med inddrivningen af grisen, lige inden den får kniven.

Samme beske tone genfinder man i hendes nyeste kollektion, der hedder Update. Den er et moderne bud på klassikeren Flora Danica. Anna Olivia har også fundet planter i den danske natur. Hun har dog valgt at fokusere på fire arter, som er i stærk tilbagegang og truet. Motiverne er gjort nutidige gennem et stærkt pixeleret tryk, og på tallerkenen finder man en kort beskrivelse af plantens nuværende status.

Men hvad siger folk til hendes motiver?

-Landmændene kan godt lide grisetallerkenerne.

De ved jo, hvordan det foregår.

For dem er det ærlig snak. Desuden er teksten bagpå taget fra branchen selv, nemlig fra danishmeat. dk, siger keramikeren.

Se også [www.annaolivia.dk](http://www.annaolivia.dk).



- Grisetallerkenen er lige til flæskestegen. Eller til at blive **vegetar** af. Seks tallerkener for 990 kr. Foto: Birgitte Røddik
- Anna Olivia har også lavet et æggebæger med fødder som en henvisning til fødevarens oprindelse. Æggebæger for 160 kr. Foto: Birgitte Røddik

- Sættet med de fire Update tallerkener med truede planter koster 660 kr. Foto: Birgitte Røddik

---

**Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.**

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

**Videreformidling**

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

---

**MORGENAVISEN**  
**Jyllands-Posten**

## Der er død ko i din ost

3. marts 2009, Jyllands-Posten, Sektion 2 (Puls), Side 2 (Puls), 131 ord, Id: e16d7e09

Mad: Når du spiser skæreost, får du ikke bare mælk, men også stoffer udvundet af ko-eller kalvemaver.



De fleste danske skæreoste er produceret med osteløbe, der er lavet af enzymer fra døde køers mavesække, men det fremgår ikke af varedeklarationen.

Både muslimer, jøder og **vegetarer** føler sig vildledt, skriver 24timer.

»Vi har ikke en chance for at vide, hvilke oste, vi skal undgå. Det er dårlig service, at Arla og andre mejerier ikke mærker ostene, så forbrugerne frit kan vælge, om de har lyst til at spise affaldsprodukter fra slagterierne eller ej,« siger næstformand i Dansk Vegetarforening, Sune Borkfelt, på vegne af de cirka 50.000 danske **vegetarer**. Foreningen har opfordret Arla til at mærke ostene, så det er til at skelne, om den enkelte ost er produceret med animalsk osteløbe.



---

#### Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

#### Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

## Debat: Tag hensyn til mindretallet

9. november 2009, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 15 (Debat), Christine R. Andersen, Marsk Stigs Vej 3, Ebeltøft..., 179 ord, Id: e1c2074c

Bent Holm mener 4/11, at folk, der vælger at bo på landet, ikke kan have byens servicefaciliteter rundt om hjørnet. Omvendt må de, der bor i byen, undvære det, som kun findes på landet.

Heldigvis kan frisk fisk køres fra Vestjylland helt til København, inden de rådner. Kan man ikke dyrke tilstrækkeligt med kartofler og rug på altanen over stenbroen, kan de købes fra dem på landet, som har rigeligt.



Og grisene til mørbradbøffen Hvis byfolket ikke af hensyn til miljøet er blevet **vegetarer**, vil man alligevel ikke have, at der holdes dyr i baggården.

Det går fint, lige indtil landmanden får en sprængt blindtarm, eller konen skal føde ved kejsersnit.

Mens byfolk piber, hvis en ambulance er 13 frem for 8 minutter om at nå frem, gad jeg godt se den ambulance, der kan klare 70-100 km på samme tid. Men bønderne har jo selv valgt at leve og dø derude.

Demokrati er ikke flertallets tyranni over mindretallet.

Det betyder, at folket bestemmer, og det må gerne tage passende hensyn til mindretallet til gavn for hele samfundet.

---

### Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

### Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

## Debat: Bliv høj af kartofler

7. december 2008, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 23 (Debat), Poul F. Hansen, journalist, Strandvejen 78, Faxe Ladeplads ..., 153 ord, Id: e152296a

Angående debatten om, hvorvidt man kan leve af kartofler alene (senest Niels Hertz' indlæg i JP 28/11): Uden at vide det har jeg lavet mit eget eksperiment.

Jeg er vokset op i en kødspisende familie, men i en alder af fem år nægtede jeg at spise kød og har siden da levet som **vegetar** i ca. 55 år. Min aftensmad bestod af kartofler og margarine, men med en gulerod til at pifte det op med. Jeg vil tro, at kartofler udgjorde 80-85 pct. af mit samlede energiindtag.

Om morgenen fik jeg havregrød eller byggrød, og om dagen spiste jeg meget lidt, fordi der ikke rigtigt var nogle vegetariske alternativer til spege- og rullepølsemdatter. Det var i

MORGENAVISEN  
Jyllands-Posten



1950'erne, inden der fandtes helsekostforretninger.

Jeg har to brødre, som er ældre end mig, som begge spiste kød under hele deres opvækst, og jeg er 10-12 cm højere end dem.

PS: Jeg elsker stadig kartofler.

---

**Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.**

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

**Videreformidling**

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

26. april 2009, Jyllands-Posten, Sektion 3 (Erhverv Karriere), Side 49, KRISTINA GJELSTRUP VILLADSEN..., 223 ord, Id: e17eb168

Gastronomien er med i alt, hvad kokken Rasmus Kofoed gør. Han laver retter inspireret af snelandskaber, havde en madklub i teenageårene og har som den eneste kok i verden vundet to medaljer ved VM for kokke.



Dyr i kagecremen, natarbejde, cigaretrøg og tandsmør til morgenmad.

En uges praktik hos Bager Møller fik den dengang 13-årige Rasmus Kofoed til at genoverveje planerne om at uddanne sig til konditor. ' Alligevel blev tankerne ved med at kredse om gastronomien i ungdomsårene.

Moren var **vegetar**, så Rasmus Kofoed fik sin egen hylde i køleskabet og måtte selv stå for at bikse spaghetti med kødsovs sammen, da kroppen begyndte at kalde på kød.

Har altid lavet mad

»Jeg har altid lavet meget mad derhjemme.

Og da jeg var 14-15 år, havde jeg en madklub sammen med tre kammerater, hvor vi mødtes efter skole og bagte kanelnegle og lavede burgere. Vi gik sindssygt meget op i det. Alle kanelneglene skulle være ens,« fortæller Rasmus Kofoed, der med fire mindre søskende havde et velfungerende testpanel, når det kom til prøvesmagning af blandt andet fastelavnsboller.

En prøvesmagning, hvor Rasmus Kofoed altid fik topkarakterer, fordi han proppede så meget creme i bollerne, at de nærmest var ved at eksplodere.

Begyndte med lillebrors fødselsdag

»Da jeg var 16 år, lavede jeg et måltid til min lillebrors fødselsdag. Bagefter ringede min kammerat, og jeg sagde til ham ' Rune, jeg skal sgu være kok. Det her måltid blev sindssygt godt',« fortæller Rasmus Kofoed,.

»Souscheferne var bedre til at gøre livet surt for eleverne end til at lave mad.

Rasmus Kofoed, kok.

- Foto: NIELS HOUGAARD Perfektionist Rasmus Kofoed har som den eneste kok vundet medalje to gange ved kokkenes VM.

**Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.**

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

**Videreformidling**

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådhedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



## En klam fidus

16. september 2009, Jyllands-Posten, Sektion 2 (Puls), Side 6, TAGE CLAUSEN..., 272 ord, Id: e1ac7e56

**Et temmelig krampagtigt forsøg på at suge lidt ekstra mammon ud af den overgearede klimadebat.**

Henter billede...

*Susanne Engelstoft, Klima Kogebogen, 168 sider. 75 kr. til 4. januar, derefter 100 kr. FDB og Gyldendal Er udkommet En stjerne.*

Det er simpelt hen bare for meget. Klima mig her og klima mig der og klima mig alle vegne. Selv den mindste fjært skal omregnes i et globalt klimaregnskab og generere dårlig samvittighed.

Det er snart ikke til at holde ud.

Men det bliver værre endnu, for nu skal vi også have dårlig samvittighed over at lave ganske almindelig mad. FDB og Gyldendal har i fællesskab besluttet at suge lidt ekstra næring af klimahysteriet og udgive en såkaldt klimakogebog.

Forfatteren forsøger ganske vist at lægge lidt klædelig ironisk distance til emnet med undertitlen "Red lidt af verden mellem 5 og 7", og hun kommer med forsonende bemærkninger om, at vi jo ikke alle sammen skal være **vegetarer**, og at det går an med importerede varer en gang imellem (for de tunge: Importerede varer er den rene synd, for import kræver transport, transport afbrænder fossile brændstoffer, som frigør CO<sub>2</sub> i atmosfæren, og vi medvirker til Jordens undergang).

Banale råd

Nu kunne man måske blive en anelse mildere stemt, hvis bogen faktisk indeholdt nogle spændende nye retter, spændende smagskombinationer, overraskende kompositioner osv. Det gør den ikke, men hvert afsnit, hver opskrift, er forsynet med banale spareråd som f. eks at udnytte ovnens eftervarme, ikke at bruge for meget vand, når man skal koge karto-fler, skære rødbederne i stave, så de kræver kortere kogning end hele rødbeder osv.

Det hele minder om Statens Husholdningsråds legendariske anvisning på at skære tomaterne i tyndere skiver for at få dem til at række til flere mellemadder.

Der er masser af gode kogebøger på markedet.

Denne tilfører ikke noget af overbevisende værdi, men virker svært irriterende.

tage.clausen@jp.dk

---

#### Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

#### Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne

overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

## Lomborg skal besøge klimaformanden

7. august 2009, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 7, LARS FROM..., 273 ord, Id: e19f3262

Bjørn Lomborg er blevet inviteret til Indien for at besøge formanden for FN's Klimapanel, IPCC, inderen Rajendra Pachauri, der ellers tidligere har sammenlignet Lomborg med Hitler.

Mens mange i den etablerede, danske klimadebat prøver at ignorere Bjørn Lomborg, bliver der stadig lyttet til Danmarks mest kendte miljøskeptiker ude i verden.

Således har verdens øverstplacerede klimaforkæmper, formanden for FN's Klimapanel, IPCC, Rajendra Pachauri, netop inviteret Lomborg på besøg i Indien.

Truede dyr

MORGENAVISEN  
Jyllands-Posten





Det trak ellers store overskrifter både i Danmark og i udlandet, da Pachauri på forsiden af Morgenavisen Jyllands-Posten i 2004 sammenlignede Lomborg med Hitler på grund af Lomborgs menneskesyn og hans udmelding om, at det var for dyrt at redde truede kulturer som f. eks. den arktiske inuitkultur fra konsekvenserne af den globale opvarmning.

»Hvor er forskellen på Lomborgs menneskesyn og Hitlers? Man kan ikke bare behandle mennesker som kvæg, man er nødt til at respektere de forskellige kulturer,« sagde Pachauri bl. a. i 2004.

Men efter at de to i begyndelsen af juli i år optrådte i en paneldiskussion sammen med flere nobelprismodtagere - Pachauri fik i 2007 Nobels Fredspris på vegne af IPCC - har klimaformanden ændret sit syn på Lomborg radikalt.

## Gode diskussioner

»Vi sad ved siden af hinanden i panelet og fik nogle gode diskussioner. Nu har Pachauri inviteret mig til Indien. Vi har talt om slutningen af november, men mit gæt er, at det nok først bliver i januar eller februar næste år,« fortæller Bjørn Lomborg.

De to er stadig dybt uenige om mange ting, ikke mindst på klimaområdet.

Men Rajendra Pachauri udtrykker beundring for Bjørn Lomborgs engagement og hans principper som menneske. Han er særlig imponeret over, at Lomborg er **vegetar** og har været det, siden han var 11 år gammel, fordi han ikke ønskede at dræbe dyr.

[lars.from@jp.dk](mailto:lars.from@jp.dk)

- Rajendra Pachauri, formand for FN's Klimapanel, har tidligere været stærkt kritisk over for Bjørn Lomborg. Nu har han inviteret den danske klima-debattør på besøg i Indien. Foto: Ajit Solanki/AP

---

### Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindningssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

### Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

## Debat: Prutteskat på landmænd - hvad skal det ende med?

MORGENAVISEN  
Jyllands-Posten

8. februar 2009, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 18 (Debat), Rune Fink Isaksen, Vølundsvej 3, Åbyhøj ..., 335 ord, Id: e165f558

Så er der fundet et nyt skatteemne: Prutter. Nu skal landmændene betale afgift af deres husdyrs prutten og bøvsen, og det er klart, at regningen sendes videre til alle os kødspisere.

Det nye skatteemne vil som andre i de kommende år brede sig som ringe i vandet. Alle husker, da fiskekvoterne med gode begrundelser blev indført - og da en fisk er en fisk, skulle alle lystfiskere, der bare fangede en søulk, kort herefter og helt tåbeligt betale fiskekort.

Derfor må vi også forvente, at alle hunde- og katteejere skal op med en afgift i og med, at en prut er en prut. **Vegetarerne** tror sig fritaget, men efter sigende prutter de nok lidt mere end kødspisere, så de må også vente en særlig afgift.



De vil naturligvis hævde, at alle prutter - ergo må vi nok forvente, at prutteskatten bliver obligatorisk for alle danskere og deres husdyr.

Og hvilke følger vil det få, når denne idé globaliseres, for eksempel på det næste klimatopmøde? Man kunne forestille sig, at Afrikas bidrag vil blive at tilbyde at skyde de sidste elefanter og giraffer, da de i pruttemål hver især svarer til fire køer.

Udtænkt i storbyens os

Det er naturligvis en forfejlet skat med et forkert signal, udtænkt dybt inde på et kontor i en bilosende storby.

Det centrale problem er den kolossale afbrænding af kul og olie hentet i undergrunden, men da det er vanskeligt at komme igennem med yderligere skat på f.eks. benzin og olie til at køre os hen i fitnesscenteret eller på lossepladsen med haveaffald for herefter at køre hen efter gødning i byggemarkedet etc., er Skattekommissionen og regeringen klar over, at man må hente pengene et sted, hvor f.eks. LO-toppen og andre, der kunne brokke sig, ikke vil bemærke det. Overfladisk set er det lettere at lægge ud med skat på en uskyldig ko end på en privatbilist, der har stemmeret.

At prutteskatten er tosset, er i den sammenhæng ligegyldigt, bare der bliver penge til at finansiere en ny skattereform.

---

**Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.**

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

**Videreformidling**

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådgivningsstilling i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



## Boganm: Den snævre litterære horisont spiddes

29. april 2009, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 17 (Kultur), ERIK SVENDSEN..., 350 ord, Id: e17f96d1

Vidt forskellige historier og stilarter støder sammen hos Simon Fruelund.

Henter billede...

*SIMON FRUELUND: VERDEN OG VARVARA 152 sider, 169 kr. Gyldendal Er udkommet Fire stjerner.*

En parodi på en roman, det er Simon Fruelunds "Verden og Varvara". Med vilje.

Det er en også en parodisk fremstilling af tidens litterære dille - biografien om en aldrende kendis.

Desuden en parodisk fremstilling af typer i den litterære verden: Digteren Johanne, der er til fordringsfuld lyrik, **vegetar**, og så bekymret over verdens situationen, at hun vægrer sig imod at sætte børn i verden - alligevel ryger hun 25 smøger om dagen, og seksuelt er hun til fiksering i sengen.

Bryder op

Der er redaktøren, som plager den usselt lønnede Pelle, der skal forfatte bestsellerbiografien om divaen Varvara, med krav om at skrive Se & Hør-litteratur, så det ender med at Pelle laver sin helt egen skrabede version.

Den er chanceløs på markedet, fordi redaktøren har lugtet lunt og hyret en skriverkuli, der kan levere varen.

Men Pelle klarer det hele i stiv arm, for han bryder op med den kantede Johanne - der selvfølgelig bliver kæreste med den slemme redaktør - og får til gengæld en meget sødere fotograf, som rejser verden rundt og tager billeder af udlandsdanskere, som vi får små lynportrætter af.

## Syrlig udstilling

Lyder det kulørt og sært på en og samme gang - jamen, det er ikke helt forkert.

Romanen svinger mellem skarpe mini-noveller om materielt velbeslåede figurer, der ikke altid er verdens bedste, den syrlige udstilling af bogkulturen, en næsten rosenrød kærlighedsfortælling og så disse stumper af Varvaras farverige biografi.

Lady'en har haft mere end mange mænd, og hun er god, som dagen er lang. Gad vide, hvem hun er en krydsning af fra virkelighedens verden.

## Ikke lutter vellyd

Disse vidt forskellige historier og stil-lejer støder sammen, og den musik, der opstår, er ikke lutter vellyd.

Om det er tilsigtet, tør jeg ikke sige. Historien - eller rettere historierne - stritter i mange retninger, og det er alt sammen underholdende og corny.

Simon Fruelund vil ikke skrive stor og dyb litteratur.

Han vil på den anden side spidde den snævre litterære horisont, som han kommer fra og måske er ved at forlade.

»Okay spændende«, som det vist hedder i de unges jargon.

kultur@jp.dk

- Simon Fruelund har skrevet en slags parodi på en biografi om en aldrende kendis.  
Foto: Camilla Fruelund

---

### Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

## Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

MORGENAVISEN  
Jyllands-Posten

## Debat: Smertegrænsen

14. august 2009, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 20 (Debat), 346 ord, Id: e1a15ef5

Bente Tolley har i JP 7/8 et stort set hadsk og injurierende angreb på dansk landbrug. Undertegnede er dyrlægesøn, selv praktiserende dyrlæge gennem 40 år og har en søn, der er dyrlæge i det danske husdyrbrug. Med andre ord et kendskab til dette erhverv, der må karakteriseres som dækkende i både dybde og bredde.

Henter billede...

Jeg genkender ikke på nogen måde BT's postulater, der er uden verifikation, kilder og konkrete forhold.

På sin vis mener jeg ikke, at JP kan offentliggøre et indlæg, der er så mangelfuldt med hensyn til bevisbyrde, og så hadsk tale.

Min erfaring er: De husdyrbrugere, der ikke kan se og bedømme deres dyrs tilstand, kan ikke betale deres regninger, deres prioriteter, og så ryger de ud af erhvervet - kort og kontant. Det varer ikke så længe.

Min bedømmelse af BT er, at hun er **vegetar**, og så er alt med husdyr forbudt og forkert.

Der er masser af rigtigt gode tiltag i det danske husdyrbrug; jeg har været glad for at arbejde i det erhverv, og det havde ikke været tilfældet, såfremt BT's karakteristik holdt vand.

Ethvert erhverv er karakteriseret ved sin økonomiske tilstand, og når vi ikke vil betale for at få kløet grisene bag ørerne, køerne malket med hånden og kornet høstet med le, så må erhvervet finde nye veje. Det har det danske landbrug/husdyrbrug gjort næsten til perfektion.

Et eksempel på, hvad landbruget er oppe imod: Forleden dag kom jeg ind i et supermarked.

Lige indenfor stod en palle med drikkevandsflasker: "Tilbud" 2 x ½ l - 12 kr. Nede i køledisken kunne man få mælk til under 5 kr. for en liter. Og så kritiseres landbruget for høje priser.

På ét enkelt punkt ser jeg et problem. Den nuværende minister har ønsket og fået gennemført en kraftig liberalisering af husdyrbrugernes adgang til medicin.

Denne liberalisering har Den danske Dyrlægeforening kraftigt modsat sig. Denne lette adgang til medicin er et tveægget sværd for husdyrbruget, letter visse ting, men har reelle problematiske følger for den humane population og erhvervets image.

Erik Nyengaard Egholmvej 7 B, Gjern.

---

#### **Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.**

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

#### **Videreformidling**

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



## Grillnyheder

30. maj 2009, Jyllands-Posten, Sektion 8 (House), Side 33, Christina Hasselbalch Langpap..., 680 ord, Id: e189fb59

Er den gamle grill ved at være udtjent, og trænger den til at blive udskiftet - så får du her fire nyheder, der både byder på bærbare og stationære grill.

Henter billede...

### Kuglegrill - nu med gas

Nu behøver du ikke længere at opvarme kul i over en halv time for at bruge din kuglegrill. Løsningen er fra det schweiziske firma Outdoorchef, og grillen opvarmes med gas. I løbet af to minutter bliver den 200 grader varm, og efter bare få minutter kan du starte med at grille. Den koster fra 2.999 til 3.999 kroner. - outdoorchef.dk

### Arabiske grilltendenser

Skulpturel udendørsgrill eller ildsted til haven eller sommerhuset. Den omkring to meter høje grill kan fås med udskårne, arabiske skrifttegn, som nærmest virker magiske, når grillen griller din mad. Pris 7.500 kroner - rais.dk



## Ta' grillen under armen

Til dig, der tit er på farten, lancerer Cobb nu den lille grill, du kan have med alle steder.

En Cobb vejer omkring fire kilo og kræver kun seks til otte briketter til en optænding.

Så nu kan du grille på stranden, på båden eller i skoven. Grillen er rustfri, og alle dele tåler opvaskemaskine. Pris 1.199 kroner - cobb.dk

## Dansk design i støbejern

Den dansk designede grill, Karo BBQ, er en lille bærbar grill, der kan stilles på bordet, og den er stor nok til, at fire til otte personer kan grille på samme tid. Når du er færdig med at spise, giver grillen en god varme, der varer til langt ud på aftenen. Grillen kan bruges overalt udendørs - på stranden, på altanen, i haven, på terrassen og på camping. Karo BBQ er fremstillet i støbejern og vejer 13,5 kilo. Pris: 490 kroner - karobbq.com.

## Fakta: Gode råd når du griller:

Fjern brankede overflader Hold råt og stegt kød adskilt Gennemsteg altid hakket kød Undgå fedt og olie på kullene Undgå at indånde røgen fra grillen Vælg kul eller briketter, der giver så lidt aske som muligt. Se efter det svenske SIS-mærke eller det danske "varefaktamærke", da de stiller krav til både indhold og mærkning Vælg FSC-mærkede produkter. Mærket garanterer blandt andet, at skovdriften ikke fører til rydning af skoven, og at driften foregår kontrolleret under hensyn til den lokale befolkning Undgå grillkul fra Asien, Afrika og Syd-amerika - de er ofte ikke deklarerede og kræver lang transport - og det øger dermed CO2 udslippet Undgå engangsgrill, da den bidrager til unødigt ressourceforbrug og affald. Vælg i så fald en FSC-mærket engangsgrill eller køb en lille, transportabel flergangsgrill Kilde: dagenssundhed.dk.

## Fyr og flamme - grill med Lene Hansson

Forfatter: Lene Hansson Sider: 192 Pris: 249,75 kroner Forlag: Lindhardt og Ringhof.

Lene Hanssons gode råd til dig der skal holde grillaften:

Kig efter udbuddet i butikkerne og køb gerne ind, når der er tilbud - på den måde har du altid noget lækker i fryseren, når du skal grille.

En vigtig ingrediens på en grillaften er marinaden. I stedet for at købe den, så lav den selv. Marinaderne giver kød, fisk og grøntsager en masse ekstra i form af mørhed, aroma og smag.

En grillstarter og optændingsblokke er meget renere og en meget mere effektiv metode til at få gang i briketterne end for eksempel optændingsvæske, der indeholder kemikalier, der kan påvirke din mad.

Drys lidt tørrede krydderurter direkte i gløderne - for eksempel timian, rosmarin, fennikel eller salvie. Det giver en skøn aromatisk oplevelse - både til den, der står ved grillen, og til den mad, der tilberedes.

Få mere inspiration

Du kan også hente inspiration fra andre af de mange nye kogebøger, der er kommet frem: Henrik Boserup "grill", hvor den kendte kok blandt andet viser, at det faktisk godt kan lade sig gøre at røre en bearnaisesauce over gløderne - eller hvor han giver opskriften på en kalvekotelet uden mindreværds komplekser.

" Grill"

Forfatter: Henrik Boserup Sider: 224 Pris: 250 kroner Forlag: Lindhardt og Ringhof Louisa Lorang, "Vild med salater" og "Vild med **vegetar**", hvor hun, foruden at vise de klassiske salater også viser, at salat også kan bruges til dessert -og at vegetarretter ikke kun er for kaniner.

Alle retterne kan nemt bruges som tilbehør til sommerens grillfester. "Vild med salater" og "Vild med **vegetar**" Forfatter: Louisa Lorang. Sider: 192. Pris: 249,75 kroner. Forlag: Lindhardt og Ringhof.

---

#### Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

#### Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



## Fire bryllupper - uden en begravelse

6. marts 2009, Jyllands-Posten, Sektion 8 (Viva), Side 38, Tekst Kristina Gjelstrup Villadsen..., 1165 ord, Id: e16ec317

Tusinder af danskere planlægger netop nu deres sommerbryllup. Vi bad fire nybagte brude fortælle om deres bryllupsdag og fik fire fantastiske fortællinger, som du kan lade dig inspirere af.

Henter billede...

### Bryllup på polsk

Diana Arsovic Hareskov Nielsen og Jens Hareskov Nielsen blev gift 1. september 2007. Brylluppet blev holdt i Polen, fordi parret var faldet for landet på et par ferieture.

Blanding af polske og danske traditioner gav en del overraskelser undervejs, men det var samtidig en fantastisk weekend, hvor gæsterne snakkede sammen på kryds og tværs.

Vielsen: Vi ville gerne holde et bryllup i et forum, hvor man var væk i flere dage. Vi ville skabe en total fest, hvor familie og venner kunne få tid sammen, og hvor vi ikke selv blev statister i et tætpakket program. Så vi valgte at blive viet i Polen. I en lille idyllisk kirke med ikonbilleder, lyskæder og en præst, der lige pludselig slog over i det amerikanske vielsesritual.

Festen: Festen blev holdt i byen Lugi på Hotel Wodnik, der lå lige ned til en skovsø.

Det var en blanding af danske og polske traditioner, hvilket betød en del pudsige indslag.

Men det tog gæsterne i stiv arm. Eksempelvis sad gæsterne ved bordene og skålede i deres små vodkasjusser, indtil øllene kom på bordene, og da gæsterne begyndte at slå på glassene, kom køkkenpersonalet løbende i chok. Vi havde lejet to bands.

Jazzmusik af høj standard under middagen og så et lokalt band, som hotelmutter kendte, med polsk musik efter maden.

Maden: Vi fik 30 retter og øl og vodka i stedet for vin til maden. I Polen mikser man maden med musik og dans, så man spiser hele natten. Der var eksempelvis otte slags koteletter, som vi ikke helt kunne gennemskue forskellen på, og et kæmpe kagebord som afslutning. Det var utroligt lækkert, selvom vi jokede lidt med, at alting var på et leje af kål.

Kjolen: Jeg købte den på en af vores første ture, hvor vi kiggede på hotel. Jeg havde lidt fordomme om den polske smag og var ikke indstillet på at købe kjolen i Polen. Men så faldt jeg alligevel over den.

Budgettet: Vi havde på forhånd spurgt de 80 gæster, om de ville bidrage til turen i stedet for at købe en gave. Så de betalte 600 kroner per mand. Derudover endte det med at koste 100.000 kroner for det hele. Nogle af tingene var jo meget billigere end i Danmark.

Det kostede kun 150 kroner at få sat hår for eksempel. V.

## En magisk fest

Tanja og Rasmus Kold blev gift 13. september 2008. Det bedste var magien ved at blive gift, og skulle de gøre dagen om, ville de huske at kysse hinanden ved alteret. Ellers var brylluppet perfekt.

Vielsen: Selvom vi ikke bruger kirken så meget til daglig, valgte vi at blive gift i en kirke. Frederikskirken uden for Århus. På den måde kom der noget højtideligt over vielsen, og man blev mindet om, at ægteskabet ikke kun er fest og ballade. Man siger jo også ja til modgangen. Bagefter kunne vi så flippe ud og gå amok til festen.

Festen: Vi holdt festen på Unge Hjem Efterskole.

Både fordi det var praktisk, og fordi det var her, vi mødte hinanden. Det skulle være en fest, hvor der blev grinet, og hvor man kunne høre, at folk havde det sjovt. Vi havde et liveband, der spillede røvballemusik, og bartendere, der var med til at holde gang i festen. Så farmor kunne prøve en strawberry daquires i stedet for at få en cognac til kaffen og så

gå i seng. Det var også fedt, at gæsterne kunne overnatte på skolen i stedet for at tage hjem.

Maden: Vi havde en kok, der var blevet anbefalet af en kollega. Vi fik middelhavsinspireret tapas om eftermiddagen, fisketallerken til forret og nordisk inspireret buffet til hovedret. Til dessert havde veninder og familie bagt de smukkeste kager til en kæmpe kagebuffet.

Kjolen: Kjolen var en 50' er-model i thaisilke med strut, hjerteudskæring og et rosa bælte om livet. Jeg ville finde noget, hvor jeg også ville kunne tage mig selv seriøst og ikke føle mig for klædt ud. Det skulle ikke være marengs ud over det hele.

Budgettet: Vi var 73 til brylluppet, og det endte med at koste 70.000 kroner. Inklusive kjolen, ringene og det hele.

Rådet: Hvis vi skal give et par råd til andre par, der skal til at holde bryllup, så er det først og fremmest at huske at nyde det, imens det varer. For det går hurtigt, og lige pludselig er det ovre. Man skal nyde det, og så skal man tage nogle dage fri bagefter og prøve at lade magien være ved, så det ikke bliver hverdag igen for hurtigt. V.

## Verdens vådeste bryllup

Nanna Balslev og Martin Dejean blev gift 23. august 2008. Det regnede så meget på deres bryllupsdag, at de kalder det for verdens vådeste bryllup. Men regnen var med til at samle gæsterne til en rigtig fed fest.

Vielsen: Vielsen blev holdt i mine forældres have i Holte. Det regnede ret meget den dag, og der gik ikke lang tid, før græsplænen lignede Roskilde Festival. Men vi havde en rød løber, så pigernes stiletter ikke sank i. Før vielsen fik vi læst en tekst om kærlighed, og efter vielsen spillede en af vennerne 'Let's stay together' af Al Green. Det var fint uden at være religiøst.

Festen: Festen foregik også i forældrenes have. I et stort beduintelt med gulv, så man kunne danse. Teltet var en nødløsning, fordi det sted, vi havde lejet, brændte ned tre måneder før brylluppet. Vi var enige om, at det skulle være en vild fest, hvor folk kunne slappe af og både komme i smoking og baggy pants. Vi havde lejet et balkanband, hvilket var en af de bedste idéer, fordi både dem over og under 40 dansede og gav den vildt meget gas. Man danser bare. Bagefter havde vi forskellige dj's.

Maden: Vi fik fisk til forret, og til hovedret havde vi en middelhavsinspireret buffet, der var halvt **vegetar** og halvt **ikke-vegetar**. En del af gæsterne er **vegetarer**, og det skulle ikke være noget, man tænkte over, så det hele stod blandet på bordet. Til dessert fik vi en bryllupskage, som min veninde havde bagt. Uden brudepar på toppen.

Kjolen: Kjolen havde bar ryg, halterneck og Marilyn Monroe-udskæring foran. Meget enkel og ikke sindssyg dyr. Man kan jo godt se fantastisk ud i en kjole, der ikke koster 20.000 kroner. Jeg lavede selv brudebuketten på bryllupsdagen.

Budgettet: Vi var 72 til brylluppet, og inklusive alt kom det nok til at koste omkring 100.000 kroner.

Rådet: Man skal holde den fest, man gerne selv vil holde, og være ligeglad med, hvad andre mener. Og man skal lade være med at læse for mange bryllupsmagasiner, så man bliver fanget af det. Desuden skal man sige ja til al den hjælp, som venner og familie tilbyder, og så bestemmer man jo selv, om man går i chok over, at det pisser ned eller laver en sjov fest alligevel. V.

Vi havde et liveband, der spillede røvballemusik, og bartendere, der var med til at holde gang i festen.

- Foto Morten Pedersen

---

#### **Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.**

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

#### **Videreformidling**

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

## Udblik: Op i Homer

📅 14. december 2008, Jyllands-Posten, Sektion 2 (Indblik), Side 17 (Søndag), Anders Lund Madsen..., 1132 ord, Id: e1549735

### Hvorledes sikrer vi, at alting bliver pænt nok til, at vi tør sove roligt om natten?

Henter billede...

Jeg var **vegetar** i 14 timer. Og jeg tvivler ærlig talt på, at det rigtig har ændret noget i Det Store Billede, for jeg har næppe reddet så meget som en halv kylling fra en skæbne værre end døden ved min grøntsagsopsøgende adfærd. Men jeg prøvede. Jeg forsøgte virkelig, og i begyndelsen var det foruroligende enkelt.

Som min læser ved, besluttede jeg i sidste uge at vende kødet ryggen for at blive et bedre menneske. Paul McCartney havde overbevist mig om, at de fleste af verdens ressourceproblemer kan løses uhyre enkelt og effektivt ved, at vi mennesker holder op med at æde alt det kød. Fordi kød er noget svineri. Ikke etisk eller moralsk eller religiøst - bare på det praktiske plan.

Det meste landbrugsjord i verden spildes på at dyrke mad til dyr, som så skider og pisser og fiser sig gennem en sølle og lidelsesfuld tilværelse, før vi æder dem og får fedtede kranspulsårer. Alt er bedre med grøntsager. Kig på en aubergine. Kig på en rå, pillet suppehøne, og fortæl i det mindste Dem selv, hvilken en der er smukkest.

Så jeg blev **vegetar** på toget fra Jylland til København. Og jeg fravalgte det righoldige udvalg af DSB's kødvarer, og det var ikke let, for decembers tilbud hos togstewardessen var varme wienerpølser. Eller lune wienerpølser i hvert fald. Og jeg holder så meget af den lange gråmelerede fyr med knuden i begge ender og de små sirlige poser med rødt og gult - og det lille hygiejniske pølsebrød, som jo rent faktisk er vegetarisk. Men jeg var stærk, og da jeg sov ind den aften, var det med et smil og stroferne af McCartneys Silly Love Songs på min spinatkærtegnede læbe.

Blot for at vågne op til den australske højesterets stadfæstelse af dommen over Alan John McEwan. McEwan skal betale godt 11.000 kr. i bøde og kan se frem til en prøvetid på to år for at besidde børnepornografi. Dét er i sig selv ikke opsigtsvækkende. Det spændende er ofrene for denne forbrydelse. Thi de eksisterer slet ikke.

Og det er der ingen, der bestrider. Men som New South Wales' højesteretsdommer Michael Adams betonedede det i sin begrundelse for dommen, er disse ikke-eksisterende ofre »depictions of persons within the meaning of the definitions in the laws«. På dansk noget i retning af »portrætter af mennesker inden for lovenes definitioner«. Og her er det muligvis på sin plads at forklare, at det handler om tegneseriefigurer. Simpsons for at være nøjagtig. Alan John McEwan er med andre ord blevet dømt for seksuelle overgreb på tegninger.

Den kan vist godt tåle en tur til:

Alan John McEwan fra Australien er blevet idømt 11.000 kr. i bøde og to års prøvetid for seksuelt misbrug af tegninger. Eller nærmere: besiddelse af tegninger, der demonstrerer seksuelt misbrug af tegnede børn. Kendere af The Simpsons vil hævde, at i hvert fald Bart Simpson er temmelig fremme i skoen på snartsagt samtlige øvrige områder inden for sociologien, men alligevel. McEwan har haft tre små tegnefilmsklip liggende på sin computer, hvor Bart og Lisa og Maggie overskrider grænser for lovlig adfærd - og nu er han verdensberømt pædofil forbryder.

Det var her, mine dage som **vegetar** endte. Jeg åbnede mit virkelig lækre Gorenje-kølefryseskab og lagde en tung hånd på vandbøffel-pølsen fra Irma, som jeg ellers havde dømt til en uåbnet livsafslutning i skraldespanden. Men nu måtte jeg bryde emballagen og skære mig et generøst stykke kød. Og mens jeg gumlede, vrimlede tankerne frem som nisser i Magasin:

Hvad foregår der egentlig? Hvad er der med tegninger efterhånden? Og hvorledes vil de dog stoppe det hele, før det ender galt?

For jeg kan se ideen. Vi skal opføre os ordentligt. Det skal vi. Det er ligesom dét, civilisationen handler om. Og vi er kommet langt, og på de allerbedste dage er det næsten, som om vi kan se målet. Og der er så godt som ingenting længere, som vi ikke kan eller må eller har mulighed for at gøre, bare vi gør det ordentligt, og dette er godt og rigtigt, for frihed er ordentlighedens morgengave, men måske er det gået for hurtigt i de seneste 100 år, for vi har tydeligvis alligevel stadig brug for ting, der bare ikke må diskuteres. Der er tilsyneladende nødt til at være noget, der er sådan, bare fordi det er det altså.

Spørg bare dem, der gør nar af religionen.

Og spørg dem, der downloader sjofle tegnefilm med Bart Simpson *in action*. Og jeg kunne forstå det, hvis det var rigtige børn. Du milde himmel ja! Børn skal lege og have det godt.



Men det her var tegninger. Fantasier i en tegners hænder. Streger på papir. Et-taller og nuller i en computer. Ingen har nogen sinde lidt overlast ved tilblivelsen af disse film, for Bart Simpson er ikke en virkelig figur. Han er en fantasi.

Og således er vi ved kernen. Dommer Michael Adams fra New South Wales' højesteret har med sin dom forsøgt at forbyde forkerte tanker. Og lige meget hvor smuk en tanke det er, så nytter det altså ikke. Og han spadserer langs fascismens aldrig dybt slumrende geledder med sin dom, thi man kan ikke og bør ikke dømme om menneskets tanker. Alle, der har forsøgt, har i sidste ende været nødt til at erkende, at det ikke nytter noget.

Man kan indvende, at jeg med denne anke gør mig skyldig i præcis den samme forbrydelse, som jeg hermed beskylder dommer Adams for at begå. For hvis jeg erklærer hans tanker omkring tanker for det utilladelige, forsøger jeg da ikke blot at forbyde ham at tænke sit? Og jo, det er faktisk sandt. Så jeg vil ikke skrive mere om dette - ud over at understrege, at jeg er uenig. Jeg tror ikke på, at man redder menneskene ved at fortælle dem, hvad der er rigtigt. Men ved at prøve at gøre det rigtige selv - og så håbe på, at det gode indtryk smitter.

Følgelig vil jeg blot erklære dette: Jeg har ikke nøgne Simpsons i min computer. Men det er mest, fordi de er virkelig dårligt tegnet, og fordi Bart har det bedst inde i Matt Groenings hjerne, hvor han kan foretage sig langt mere grænseoverskridende ting. Og man redder ingen børn ved at give McEwan nok så mange bøder. Børn reddes bedst med masser af kærlighed og fred til at lege deres lege, som de nu finder bedst.

Vi kan ikke redde verden hver især. Vi kan kun gøre små ting i den rigtige retning og så håbe, at andre gør det samme. Vask op, når der er beskidte tallerkener på bordet, i stedet for at skælde ham ud, der ligger inde på sofaen og ser fjernsyn.

Selv om det er fristende.

Citat

*Vi har tydeligvis stadig brug for ting, der bare ikke må diskuteres.»*

---

#### **Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.**

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

#### **Videreformidling**

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



## Jeg tror, jeg døøøør!

📅 20. november 2009, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 16 (Kultur), NANNA FRANK RASMUSSEN..., 444 ord, Id: e1c67036

Anden film i Twilight-serien "New Moon" er indholdsmæssigt blodfattig, men det skorter ikke på svulmende og bristefærdig symbolik.

Henter billede...

*3 stjerner*

NEW MOON USA, 2009 Instruktion: Chris Weitz 2 timer 8 min. Premiere i dag i 60 biografer landet over

Den første, store forelskelse kan ryste den jord, man står på, og føles som om man er blevet forhekset, besat, vanvittig.

Man kan ikke spise, ikke vriste tanken væk fra genstanden for denne ukontrollable tilstand, ikke ånde, uden at den anden er i lokalet.

Og går han fra dig, så kan du lige så godt lægge dig til at dø.

Det er sådanne store følelser, der er på spil i Stephenie Meyers salgsmæssige sensation, Twilight-bøgerne, og nu film, der har opnået kultstatus hos alverdens teenagere og andre romantiske sjæle.

Det er selvfølgelig ikke hendes opfindelse, og der refereres mere end tydeligt til Romeo og Julie i "New Moon", selvom det også ville være at gå over grænsen at give Shakespeare patent på den store, dødelige kærlighed.

Det livgivende bid

Netop dødelighedens spiller en stor rolle i Meyers univers, for hovedpersonen Bella har forelsket sig i vampyren Edward, der har evigt liv. Det store spørgsmål de to imellem er, om Edward skal give Bella det blodsugende, men evigt livgivende bid, så de kan være sammen for altid, hvor døden ikke kan skille dem ad.

Det vil Edward ikke, for det er ikke kun en dans på roser at være afholdende vampyr (Edward og hans familie er såkaldte **vegetarer**, de drikker ikke længere menneskeblod), og han slår op med Bella og forsvinder.

I sin store sorg vender Bella sig mod sin ven Jacob, men han er ved at blive en varulv, og vampyrer og varulve er ikke just bedste venner, så det sætter Bella i et dilemma. Hvem skal hun vælge? Filmen er ladet med uforløst erotik og skamfuldt tydelige symboler, her prædikes »ingen sex før ægteskabet«, mens det driver ned af væggene med teenage-liderlighed - se bare efter med et halvt øje, når Edward og Bella forsøger at kysse hinanden.

Er Edward, denne freak of nature, der hele tiden på den ene eller anden måde er hos Bella, ikke bare en stalker, der helt uhæmmet og uhyggeligt forfølger en middelkøn pige?.

Mytisk melodrama

I filmen svares der selvfølgelig kategorisk nej, de to unge er blot vanvittigt forelskede i hinanden, men publikum ved selvfølgelig bedre, for i ethvert eventyr er der noget at hente af både følelsesmæssig og intellektuel karakter.

Her er tale om et gotisk og mystisk melodrama, som det i en anden sammenhæng kunne være interessant at pudse Freud på. Men indtil da må man indstille sig på meget, meget store armbevægelser, og temmelig bastante replikker à la: »Jeg kan ikke leve uden dig. Jeg vil ikke leve uden dig. Jeg døøøøøøøør uden dig.«.

kultur@jp.dk

- Kristen Stewart og Robert Pattinson var ukendte for et år siden, men er nu verdensstjerner efter deres roller som Edward og Bella i Twilight-serien. Foto: Kimberley French

---

**Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.**

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

**Videreformidling**

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

## Indierockens hidsige fader svedte igennem fire skjorter og afbrød sin usædvanligt rockende koncert i Odense.

[Henter billede...](#)

*POSTEN, ODENSE: MORRISSEY mandag aften Spiller i aften i KB Hallen i København Fire stjerner.*

Morrissey har temperament.

Den britiske sanger, sangskriver, provokatør og kompromisløse **vegetar** forlod for få uger siden scenen på rockfestivalen Coachella i Californien, fordi han kunne lugte grillmad, og godt en halv time gammel blev den første af denne uges to danske koncerter også afbrudt.

Med selvudslettende tekster, fængende rocksange og fortsat mystik om seksualitet og politiske standpunkter er den britiske kultfigur genstand for en gudedyrkelse, som er de færreste rockstjerner forundt, og gennem koncertens første halve time var alt godt mellem publikum og den nu 50-årige sanger.

Morrissey meddelte, at han trods sin foragt for bacon var glad for at være i Danmark, mens han hilste på dansk og rystede hænder med de mest ihærdige fans på første række.

Lige indtil han i den slentrende ballade "Seasick, Yet Still Docked" åbenbart følte sig så provokeret af tilråb fra salen, at han stoppede musikken og angreb en af salens gæster verbalt.

»Gå,« kommanderende sangeren snerrende fra scenen.

»Gå så, vi har ikke brug for dig her.« Morrisseys fem rockende hjælpere stillede tøvende deres instrumenter fra sig, hvorefter hovedpersonen med en diskret håndbevægelse gjorde tegn til genoptagelse af den mest intime og hårdtslående koncert på dansk grund i mange år.

Råbende vokal

Dramaet er standardudstyr i Morrisseys verden, og sangeren syntes da heller ikke langvarigt hæmmet af hverken skænderiet eller de halsproblemer, som for nylig tvang ham til at aflyse en række koncerter hjemme i England. I Odense skiftevis sang og råbte han sig gennem højdepunkter fra sin mere end 25 år lange karriere og faldt dermed naturligt ind i den tunge rocklyd, som især trommeslageren Matt Walker lagde for dagen.

Det hårdtarbejdende orkester løftede numrene fra dette års ellers skuffende album "Years of Refusal", men var tæt på at kvæle melodien i en af Morrisseys ældste kraftanstrengelser, "This Charming Man", hvor vi måtte lytte langt efter de dansende guitarriff, som præger

den originale indspilning fra 1983. Selvom Morrissey benytter enhver lejlighed til at afvise vedholdende rygter om en gendannelse af det stilskabende udgangspunkt, The Smiths, bød han på flere højdepunkter fra 1980'erne.

Bedst fungerende den selvmedlidende og stærkt støjende "How Soon Is Now", som lød ny og frisk i hænderne på bandets storsvedende arbejdsheste.

## Menneskelige nederlag

Ironisk nok var fællessangen mest gennemtrængende i den rockede nyklassiker "Irish Blood, English Heart" og den mere afdæmpede aktuelle hitsingle "I'm Throwing My Arms Around Paris", hvor Morrissey kaster armene om byen - ikke hotelarvingen - da kun sten og stål kan kapere enspænderens kærlighed.

Ingen kan som Morrissey - live eller på plade - sætte ord på ensomheden og de menneskelige nederlag.

kasper.schutt@jp.dk

## Fakta: BLÅ BOG

### Morrissey

Født 1959 i Lancashire, England.

Stod i front for punkbandet The Nosebleeds i 1978, inden han i 1982 mødte guitaristen og sangskriveren Johnny Marr og dannede The Smiths, som udgav en række succesfulde album inden opløsningen i 1987.

Har siden optrådt live og udgivet en række album i eget navn.

- Små og store dramaer er standardudstyr ved Morrisseys koncerter, og den i Odense blev ingen undtagelse. Foto: Carsten Andrasen

---

#### Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

#### Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.